
Zupa z soczewicy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4087 razy.

Soczewice wcześniej wymoczona należy ugotować w wodzie do miękkości.

Na 2 łyżkach oleju podsmażyć 1 dużą cebulę pokrojoną w kostkę. Kiedy cebula się zeszkli, dodać wodę i zagotować ją a następnie dodać soję i gotować, gotować, gotować, tak gdzieś z godziny. Po czym dodać 3 ząbki czosnku, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, łyżeczkę przyprawy do rosolu lub "Jarzynke", "Vegete" czy coś w tym stylu.

Pogotować jeszcze z 15 minut i na koniec dodać łyżeczkę masła oraz łyżkę octu.

Pycha!

Uwaga: tajemnicą tej zupy polega na tym, aby nie używać do niej wody w której gotowała się soja - tę wodę należy wylać.

Smacznego!

From: Ewa Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca

Soje?? ile i co z nią zrobi - może bardziej dokładnie?
przepis wygląda dość smacznie ale

jacek

Nadesłał(a): JacekM <email@maj.ca> 2005-10-02 23:10:48

Myślę, że autorka się machnęła - tam gdzie jest soja winno być soczewica. Mam nadzieję, że tak a nie odwrotnie (tzn. że zupa nie jest z soi).

Nadesłał(a): Niepewny 2005-10-03 09:10:16

soja i soczewica to nie to samo!!!!

Nadesłał(a): kasia 2007-04-20 14:04:49

rzeczywiście mała pomyłka - oczywiście że do garnka dodajemy soczewicę a nie soję.

Nadesłał(a): eva maciasz <emacia@po-box.mcgill.ca> 2010-09-13 22:09:24